LOFRA TECNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS FOGÕES

MANUAL FOGÃO TECNO

Prezado Cliente,

Muito obrigado por ter escolhido este produto da marca TECNO.
A TECNO é uma divisão da LOFRA Sud America Ltda. para produtos com características especiais.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura!

LOFRA Sud America Ltda.

ÍNDICE

SEGURANÇA

 IMPORTANTE !

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissional qualificado de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A TECNO exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Este equipamento foi projetado para uso domético.
- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho na parte frontal inferior.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possível manutenção.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada TECNO, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais TECNO. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado TECNO.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao produto, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação, manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.

- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox. Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.

- Ocorrendo danos no cabo elétrico, não conserte, chame o Serviço Autorizado TECNO e solicite a sua substituição.
- Evite a instalação do aparelho próximo a materiais inflamáveis como cortinas e panos de cozinha.

DICAS E RECOMENDAÇÕES

- Antes de iniciar a utilização do fogão, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, ele oferece informações de fundamental importância para sua instalação limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fogões TECNO, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez e sempre que for realizar a sua higienização. Certifique-se de que o mesmo encontra-se desconectado da rede elétrica através do disjuntor específico do aparelho. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do fogão com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro. Seca-los completamente com pano macio.

- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência (temperatura) máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área

deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

⚠ Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas fora do alcance do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos do forno.

⚠ Não se deve apoiar ou pousar recipientes de alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

⚠ Quanto estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo, de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

⚠ Quando o fogão não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estejam na posição zero (desligado).

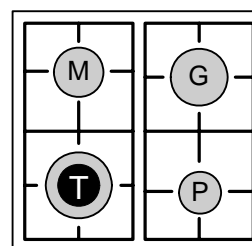
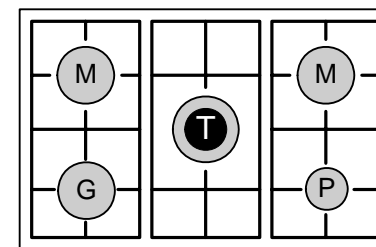
⚠ Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo, e não revestir seu interior com folhas de alumínio.

⚠ Os orifícios da base do fogão NÃO devem ser obstruídos.

- Quando acender o queimador do forno, certifique-se de que a chama esteja regular.
- Utilize sempre o coletor de gordura quando utilizar o grill ou assar carnes sobre a grelha.
- Remova a bandeja coletora de gordura do forno quando não utilizar a função grill.
- Despeje um pouco de água no coletor de gordura para evitar que as gorduras queimem, produzindo mau cheiro.
- Coloque os queimadores da mesa em “chama baixa” ou apague-os antes de remover as panelas.
- Não dispense a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do fogão no meio-ambiente. Use os contentores de

coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a sua reciclagem.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do fogão, porém acúmulos de vapor podem ocorrer na porta, interior do forno e dutos de exaustão, trata-se de condição normal de operação.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES

TX6 TUGA4
TX6 TUEL4

TX7 TUGA5
TX7 TUEL5
TX9 TUGA5
TX9 TUEL5

Queimadores
P - Pequeno
M - Médio
G - Grande
T - Triplo

DIMENSÕES DO PRODUTO E CARACTERISTICAS

Descrição		TX6TUGA4	TX6TUEL4	TX7TUGA5	TX7TUEL5	TX9TUGA5	TX9TUEL5
Dimensões externas	Largura	595	595	695	695	895	895
	Altura (sem os pés)	770	770	770	770	770	770
	Profundidade	600	600	600	600	600	600
Tipo do forno*		TG	M	TG	M	TG	M
Dimensões internas do forno	Largura	400	400	400	400	700	700
	Altura	340	340	340	320	320	320
	Profundidade	390	390	390	390	400	400
	Volume (l)	60	60	60	60	112	112
Acessórios	Prateleira simples	2	2	2	2	2	2
	Bandeja + grelha	1	1	1	1	1	1
Elétricos	Potência Grill (kW)	1,5	2,0	1,5	2,0	2,5	1,8
	Potência Total (kW)	1,5	2,9	1,5	2,9	2,5	3,0
	Termômetro	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM

Obs: Todas as medidas em milimetros (mm).

* **TG** - Forno à gás turbo (ventilação) ; **M -** Forno elétrico multifunções

INSTALAÇÃO

As instruções relativas à instalação devem ser executadas por profissional qualificado.

O aparelho deve ser instalado de modo correto, em conformidade com as normas e as leis em vigor.

Qualquer que seja a operação, deve ser efetuada com o aparelho desconectado da rede elétrica.

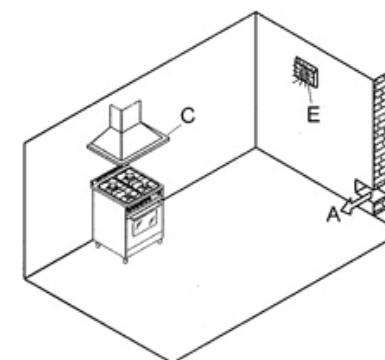
Antes da instalação, certifique-se que as condições de abastecimento do local (natureza e pressão do gás) e a alimentação elétrica do aparelho sejam correspondentes aos dados da etiqueta de identificação do aparelho.

Antes de iniciar a instalação do fogão, faça a leitura dos procedimentos listados no final do manual.

Condições do local de instalação

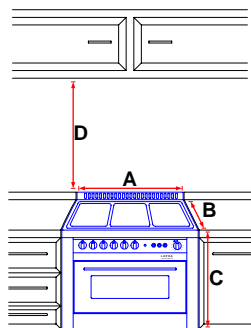
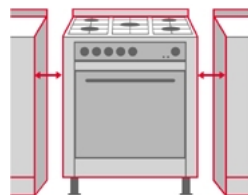
Circulação de ar

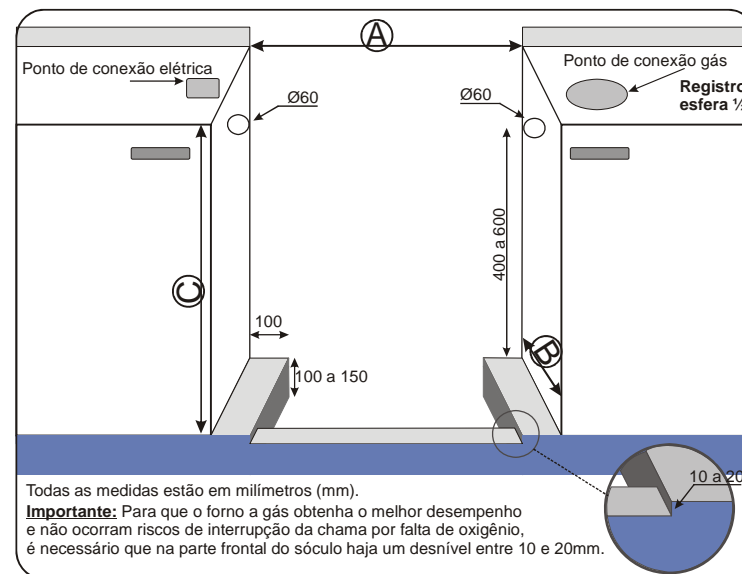
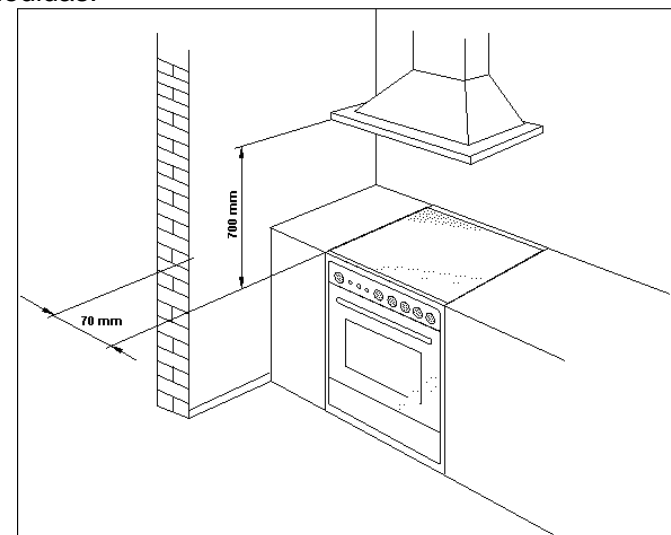
Para o bom funcionamento do fogão, é indispensável que o local tenha uma boa ventilação natural e contínua, necessário para a combustão do gás (a instalação deve seguir as normas vigentes da ABNT).

Em locais onde não haja uma ventilação natural, será necessária a abertura de uma entrada de ar de no mínimo 200cm² (A), ou instalação de um exaustor para aumentar o fluxo de ar (E).

Exaustão da combustão

Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).
No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou á janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm²).
Portas e/ou janelas para ambientes contíguos, desde que não se tratem de dormitórios.

Posicionamento do Fogão

Os fogões TECNO podem ser instalados sobre o piso como nos modelos convencionais Free-Standing (classe 1).

Os Fogões TECNO são do tipo Classe 2 – Building-in, fogões construídos e homologados para serem instalados em contato direto com os móveis laterais, criando um bloco estético-funcional com a cozinha modulada. A altura D, distância entre a mesa de cocção e o móvel, não deve ser menor que 700 mm.

Modelo	Dimensões (em mm)			
	A	B	C - sem pés	D
TX6 TUGA4 TX6 TUEL4	595	600	760	700
TX7 TUGA5 TX7 TUEL5	695	600	760	700
TX9 TUGA5 TX9 TUEL5	895	600	760	700

⚠ Para os modelos com forno a gás os orifícios da base do fogão não devem ser obstruídos. Deve-se deixar uma entrada de ar pela parte inferior do fogão, conforme croqui e medidas.

Instalação Passo-a-passo

1.Após a retirada de toda a embalagem de papelão, EPS (isopor®);

2.Remova as trempes da mesa do fogão, retire o kit de acessórios e a porta do forno (procedimento 3, **pág. 39**).

3.Incline o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).

4.Instalar os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal (procedimento 1, **pág. 37**).

5.Fazer a "instalação com gás GLP" conforme descrito neste Manual ou fazer a "conversão para GN" conforme descrito neste Manual (**pág. 15**).

6.Colocar as grades do forno.

7.Remover a película de proteção das laterais em aço inoxidável, fazer a limpeza como descrito neste Manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.

8.Colocar os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trempes na mesa do fogão (procedimento 2, **pág. 38**).

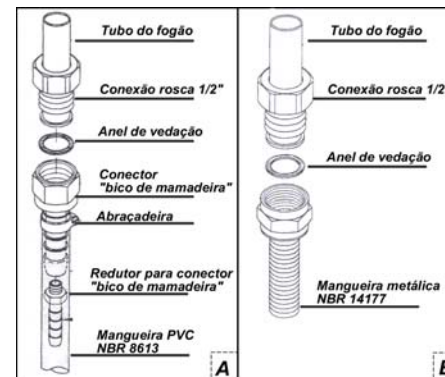
9.Ligar o aparelho e na chama mínima, verificando a estabilidade das chamas.

10. Caso se faça necessário ajustar a chama mínima (procedimento 7, **pág. 43**)

Instalação com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo)

A ligação deve ser feita em conformidades com as normas da ABNT.

NBR 14177 – Para mangueiras com tubo metálico flexível (figura B). Comprimento máximo recomendado 1,20m.

NBR 8613 – Para mangueiras PVC com tarja amarela.
Observar o prazo de validade, e o posicionamento da mangueira que não pode cruzar por trás do fogão (figura A).

NBR 8473 – Para o regulador de pressão.
Observar os seguintes detalhes:

- Pressão de saída 2,8 kPa.
- Data de validade para substituição (recomendação de troca a cada 5 anos).
- Mínimo de 1kg/h de GLP.

Os fogões TECNO estão caracterizados com a categoria $II_{2,3}$ conforme NBR 13723.
Os fogões TECNO saem de fábrica ajustados para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), certifique-se de que este é o tipo do gás a ser instalado, ou providencie a "conversão para GN".
Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela TECNO.

⚠ Recomendamos somente a utilização de mangueira com tubo metálico flexível.

⚠ Os fogões TECNO são projetados para funcionar com gás de botijão (GLP) ou Natural (Metano), portanto **NÃO** podem funcionar com gás Manufaturado (NAFTA).
⚠ O menor botijão de gás (GLP) recomendado pela TECNO é o de 13 kg (P13).

PRESSÃO ESTÁTICA PARA GLP - 30mbar

A ligação à rede de distribuição ou ao botijão de gás, deve ser feita através de uma mangueira metálica flexível com alma metálica.
Deve-se instalar um regulador de pressão para GLP conforme NBR 8473, para garantir a pressão de trabalho correta.

Conversão para GN (gás natural)

Injetores da mesa: Substitua os injetores com o auxílio de uma chave canhão 7mm, conforme tabela a seguir.
As instalações para gás natural devem seguir as orientações da NBR13933.
Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela TECNO.

PRESSÃO ESTÁTICA PARA GN - 20mbar

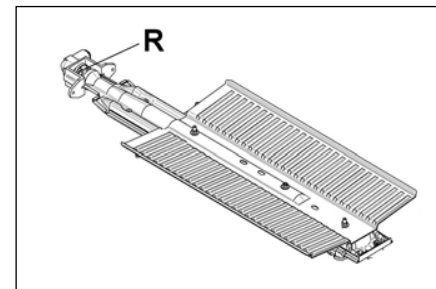
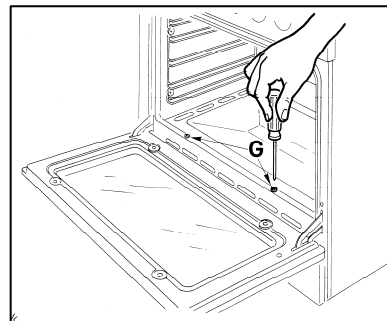
Injetores

Tipo de queimador	Injetor Ø 1/100mm **GLP**	Injetor Ø 1/100mm **GN**	Potência máxima **kW**	Potência mínima **kW**
Pequeno	50	72	1	0,48
Médio	65	97	1,75	0,6
Grande	85	115	3	1,05
Triplo	95	135	3,5	1,8
Forno 60	85	125	3,0	1,0
Forno 90	95	150	4,5	2,0

* GN – Gás Natural

* GLP – Gás Liquefeito de Petróleo

SUBSTITUIÇÃO E REGULAGEM

Injetor do forno
Para se ter acesso ao injetor do forno, abra a porta e remova o fundo móvel.
Remova em seguida o queimador do interior do forno soltando o parafuso que o fixa (G).
Remova/substitua o injetor (R) conforme tabela acima e recoloque o queimador na posição original.

Vazamento de Gás

Para testar a estanqueidade do conjunto, utilize somente detergente líquido ou espuma de sabão, aplicando diretamente sobre as conexões, ou ainda, utilize detector de fuga específico, este é o método mais eficiente e seguro, **NÃO** utilize nenhum outro método para localizar vazamentos.

Instalação Elétrica

A conexão do fogão à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o aparelho, este deve estar posicionado de tal forma a não entrar em contato com partes do forno que superem 50ºC acima da temperatura ambiente. Recomenda-se usar um conector elétrico de no mínimo 30A, e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo ao aparelho).

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

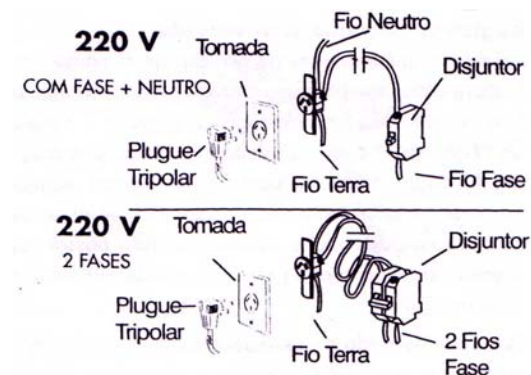
Modelo	Potência máxima	Nº de fases	Nº de disjuntores	Disjuntor	Bitola do fio (Ø mm²)
TX6 TUGA4 TX7 TUGA5	1,5 KW	1	1	10 A	2,5
		2	2		
TX6 TUEL4 TX7 TUEL5	2,9 KW	1	1	20 A	4
		2	2		
TX9 TUGA5	1,8 KW	1	1	15 A	3
TX9 TUEL5	3,0 KW	2	2	20 A	4

A LOFRA declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela desobediência destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.

⚠ **ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a obediência a esta norma é obrigatória.**

IMPORTANTE: Não sub-dimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do fogão (verificar tabela).

Ligue o fogão a uma tomada exclusiva e com disjuntor de proteção, sem a utilização de extensões ou conectores tipo "T" (benjamim).

Caso sejam necessários reparos, não tente solucionar o problema, reparos feitos por pessoas não qualificadas podem provocar danos ao usuário/aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.
Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

⚠ A água, além do cloro contém partículas minerais que ao secar ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção para eliminá-la será necessário à repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual.
⚠ A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inox são: água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.
Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.
A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.
Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for o suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio para aplicar na superfície inox.

Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado, quando for o caso.
Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.
⚠ Em caso da mudança de tonalidade da mesa inox, aplicar polidor de metal ou prata no local, utilizando passadas longas e uniformes no sentido do acabamento escovado.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo liquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- As partes móveis dos queimadores e o forno devem ser lavados freqüentemente com água e detergente neutro, enxágüe com água abundante, secando em seguida.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (40°C a 50°C).

Vidros (porta do forno)

- Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.
- Limpe o forno após usar (ainda morno), deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subseqüente.

Peças Alumínio (Pyral®)

- Para a limpeza dos queimadores (Pyral® – Alumínio) estes podem ser deixados em molho numa solução de água e vinagre, facilitando assim a remoção da sujeira acumulada.

Procedimentos que danificam o aço inox

- Os contatos prolongados com soluções de cloretos, óxido ferroso e crostas higroscópicas podem provocar o rompimento da camada passiva do inox com o conseqüente aparecimento de pontos de oxidação.
- Evitar acúmulo e contato das partes esmaltadas e inox com líquidos ácidos ou alcalinos como vinagre, sumo de limão, ameixa, suco de tomate, café, leite, água salgada, por um período longo, pois estes líquidos deixam a superfície com manchas difíceis de remover, tal inconveniente pode alterar o brilho, mas não prejudicam o funcionamento do fogão.
- **NÃO** deixe artigos de aço comum em contato com o inox, especialmente se estiverem úmidos ou molhados, é o caso de esponja de aço, cuja ferrugem pode manchar o aço inox.
- **NÃO** iniciar a utilização do fogão com sujidade ou resíduos de cozimento anterior, usar papel toalha para retirar o excesso de líquidos derramados. Em caso de derramamento de alimentos, principalmente açucarados, limpar enquanto estiver morno com pano macio e úmido e detergente neutro e/ou saponáceo líquido.
- **NÃO** utilizar produtos abrasivos ou químicos agressivos como esponja de aço, saponáceos (pedra ou grão), amoníaco, thinner (solventes derivados de petróleo) e detergente comum. Estes produtos danificam e prejudicam o brilho e a beleza do produto.

Utilizando o fogão

⚠ **NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO, LIGUE-O NA TEMPERATURA MÁXIMA E MANTENHA-O LIGADO POR CERCA DE 30 MINUTOS PARA EFETUAR A QUEIMA DOS RESÍDUOS GRAXO, NATURAIS DA FABRICAÇÃO DO PRODUTO. ESTA QUEIMA GERA FUMAÇA, PORTANTO MANTENHA O LOCAL BEM AREJADO.**

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões TECNO.

Identificação de acendimento dos queimadores

e Os símbolos encontram-se acima dos manípulos dos queimadores e indicam o queimador correspondente. Abaixo de cada manípulo encontra-se a inscrição:

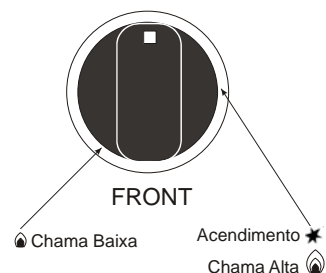
REAR – parte posterior.
FRONT – parte frontal.
CENTER – parte central.

Sistema GAS-STOP

Todos os queimadores dos fogões TECNO, possuem esse dispositivo de segurança adicional, que tem a função de interromper o fluxo de gás para o queimador caso ocorra à extinção involuntária da chama, por vento ou transbordamento de líquidos.

Para acionar este sistema de segurança, basta permanecer com o botão de acendimento pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

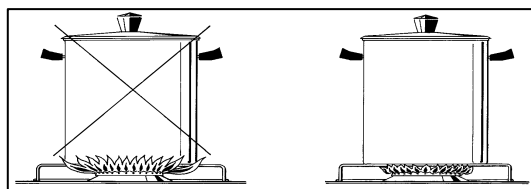
Acendimento Automático

Para fazer o acendimento automático, gire (sentido anti-horário) o botão de controle para a posição "Máxima" e mantenha pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

Para obter a chama baixa, gire o botão no sentido anti-horário para a posição de "Mínimo".

No caso de falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o para a posição de chama alta, segure-o pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

Registro fechado ●
Acendimento ✶
Chama Alta
Chama Baixa

Rendimento dos queimadores

Para otimizar o rendimento dos queimadores, use panelas conforme indicado pela LOFRA, isto é, com fundo plano e com tal diâmetro que as chamas dos queimadores não ultrapassem o fundo da panela. Para garantir a eficiência e a durabilidade do conjunto queimador, recomenda-se a utilização de panelas com os seguintes diâmetros:

Queimador	Potência	Diâmetro da panela
Triplo	3,50 kW	240 a 300 mm
Grande	3,00 kW	180 a 280 mm
Médio	1,75 kW	120 a 220 mm
Pequeno	1,00 kW	120 a 180 mm

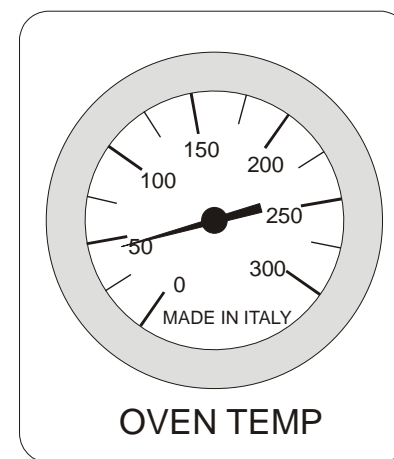
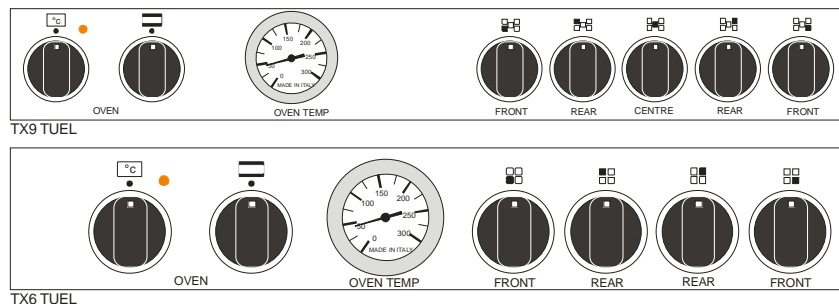
⚠ É aconselhável que, no momento em que um líquido comece a ferver, se reduza a chama o suficiente para manter a ebulição.

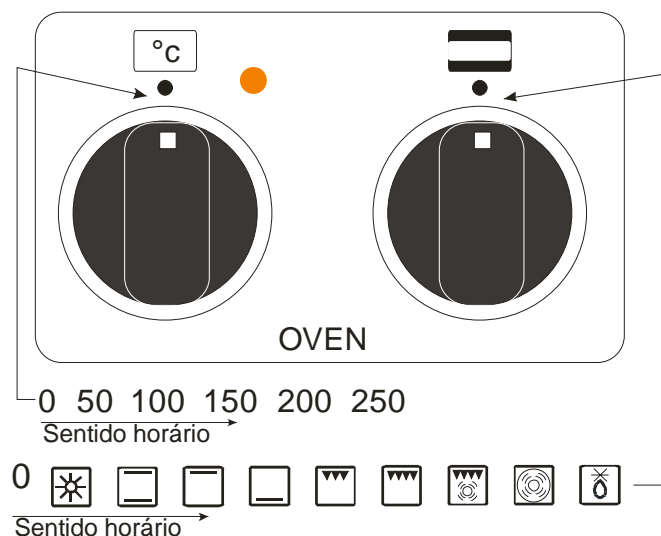
Grill

Os alimentos a serem grelhados são apoiados sobre a grelha do forno e esta, por sua vez, deve ser posicionada no interior do próprio forno conforme o tipo de alimento, como por exemplo: As carnes fatiadas e finas são postas sobre a prateleira mais próxima ao Grill, enquanto que assados enrolados, aves, etc. sobre a prateleira central.
O Grill pode ser utilizado simultaneamente com o forno a gás;

Termômetro

Os fogões TECNO são equipados com um termômetro que faz uma leitura precisa da temperatura do forno. Isto permite a verificação da temperatura atingida no interior do forno e o ajuste mais preciso da temperatura de cozimento do alimento.

⚠ Abaixo do termômetro do forno encontra-se a inscrição ***OVEN TEMP***, que significa **TEMPERATURA DO FORNO**, este componente indica a temperatura interna do forno.

Painel dos fornos com forno TURBO Multifunção

Utilizando o forno Multifunções

Os fornos elétricos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (convecção), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.
Através de um seletor de funções o usuário pode selecionar a forma do cozimento através de 9 diferentes combinações, ajustando a temperatura de funcionamento através do termostato, entre 50 a 250ºC. Assim podem-se satisfazer as exigências de cozimentos especiais.

O símbolo indica o seletor de funções do forno.

°C O símbolo indica a seleção de temperatura em graus Celsius.

⚠ Entre os manípulos do seletor de funções e do termostato, na parte inferior, encontra-se a inscrição ***OVEN,*** que significa **FORNO**, estes componentes controlam o funcionamento do forno.

⚠ O indicador luminoso laranja entre os manípulos do termostato e do seletor de funções indica que o forno está aquecendo.

Seletor de Funções

Luz do Forno
O símbolo indica o acionamento da lâmpada do forno.

Cozimento tradicional
O símbolo indica o acionamento da Resistência Superior + Resistência Inferior. *O aquecimento é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo.*

Cozimento pelo alto
O símbolo indica o acionamento da Resistência Superior. *O calor é gerado pela resistência da parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar. Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas.*

Cozimento por baixo

O símbolo indica o acionamento da Resistência Inferior. *O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno. Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.*

Cozimento com grill

O símbolo indica o acionamento do Grill elétrico. *O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno. Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.*

Cozimento com MAXIGRILL

O símbolo indica o acionamento do Grill elétrico + Resistência Superior chamado de **"MAXIGRILL".**

"Verificar Utilização grill e Maxigrill". *Função similar à função grill, porém mais potente devido à inserção da Resistência Superior. Ideal para fazer churrascos.*

Cozimento com MAXIGRILL ventilado

O símbolo indica o acionamento do **"MAXIGRILL"** ventilado.

"Verificar Utilização grill e Maxigrill". *O calor se propaga por irradiação e simultaneamente o ventilador difunde o calor de maneira uniforme. Ideal para assar sem ressecar internamente os alimentos, como carnes e frangos de grandes dimensões, que necessitam um cozimento interno uniforme, e ser dourados externamente.*

Cozimento com forno ventilado

O símbolo indica o acionamento da Resistência Circular ventilada. *O calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Permite o cozimento de diferentes pratos simultaneamente, usando-se de duas a cinco prateleiras, sem misturar aromas e sabores.*

Descongelamento

O símbolo indica o acionamento da função de descongelamento.

Normal: É o descongelamento de forma natural, auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura.

Rápido: Se obtém utilizando a função "cozimento com o forno ventilado" 50ºC e ajustando o "termostato" em 50ºC, alcança-se assim um ótimo desempenho, seja em termos de tempo, seja no resultado final.

⚠ Após a seleção da temperatura e da função desejada o forno estará em funcionamento.

Utilização do GRILL e "MAXIGRILL"

No fogão com forno à gás o grill é acionado no manípulo do termostato do forno. O grill elétrico pode ser usado simultaneamente com o forno à gás.

⚠ Ao utilizar o Grill no fogão com forno elétrico, não se deve posicionar o termostato a uma temperatura superior a 150º C. Isto para evitar superaquecimento na parte frontal do produto.

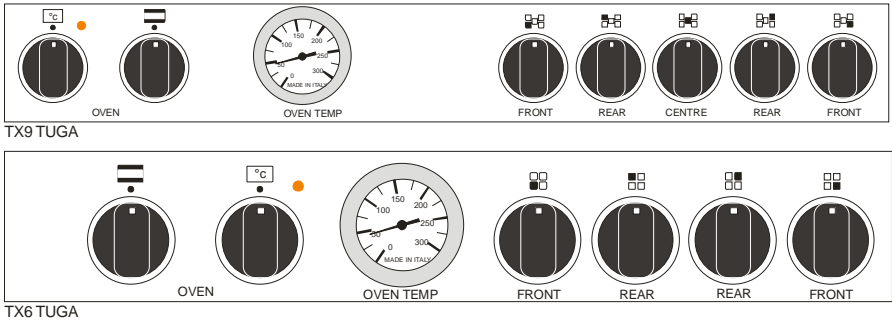
⚠ O cozimento com grill elétrico deve ser feito com a porta do forno fechada.

⚠ As partes acessíveis do produto podem se tornar muito quentes durante a utilização. Crianças e adultos inabilitados devem ser mantidos fora do ambiente durante o uso e pelo menos 30 minutos após o desligamento do produto.

Utilização do “MAXIGRILL” ventilado

Ao utilizar o “MAXIGRILL” ventilado no fogão com forno elétrico, não se deve posicionar o termostato a uma temperatura superior a 175º C. Isto para evitar superaquecimento na parte frontal do produto.

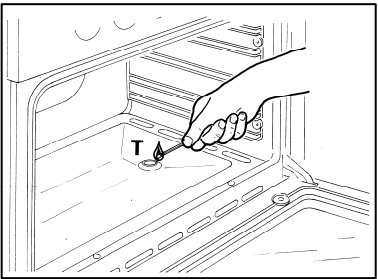
O cozimento com grill elétrico deve ser feito com a porta do forno fechada.

Painel dos fornos com forno TURBO Gás

Utilizando o forno a gás

Termostato

Os modelos de fogões com fornos a gás possuem o dispositivo de segurança GAS-STOP em seus fornos, que somente permite a passagem do gás enquanto a chama permanece acesa.

Para efetuar o acendimento do forno, deve-se abrir a porta do forno, pressionar e girar o botão “Termostato” do forno para a posição máxima “8” e manter

pressionado por aproximadamente 10 segundos após a chama acesa. Após acesa, feche a porta do forno e regule a temperatura desejada conforme tabela abaixo.

Na falta de energia elétrica, coloque um fósforo aceso no orifício do chão móvel, e ao mesmo tempo pressione e gire o botão de controle de temperatura do forno até a posição “Máxima” “8” e após acesa a chama mantenha-o pressionado por aproximadamente 10 segundos.

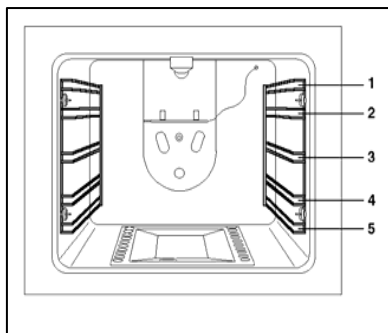
Os fornos a gás devem **obrigatoriamente** ser acionados com a porta aberta.

Caso a chama acidentalmente apague, aguarde por pelo menos 1 minuto até acionar o termostato novamente.

A tabela a seguir mostra a relação **Posição termostato X Temperatura interna do forno**.

POSIÇÃO TERMOSTATO	TEMPERATURA [ºC] Interna do forno	
	TX6 TUGA	TX9 TUGA
1	120	120
2	140	140
3	160	160
4	175	180
5	190	200
6	210	225
7	235	245
8	250	270

Sempre faça o pré-aquecimento do forno por pelo menos 15 minutos, antes de colocar o alimento no interior do forno.

Existem 5 posições para se inserir as prateleiras e a bandeja com a grelha. Sempre que for grelhar alimentos recomendamos colocar água (2 copos) na bandeja para evitar a formação de fumaça.

Cozimento com Grill

Esta função é acionada pressionando/girando o botão do termostato no sentido anti-horário. O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno. Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.

Utilizando o forno com gás ventilado

Girando o botão no sentido horário é acionado, a lâmpada e o ventilador do forno, acionando desta maneira a função TURBO gás ventilado.

Girando o botão no sentido anti-horário acionamos a lâmpada do forno.

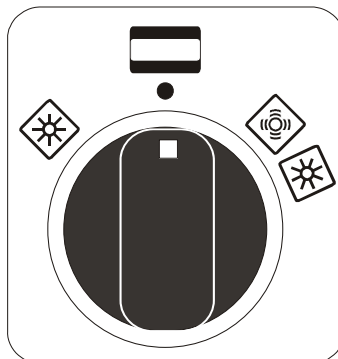



Tabela de cozimento

* Temperatura entre parênteses são referentes ao forno a gás ventilado.
* Tempos de preparo meramente referenciais. Dependem diretamente do peso dos alimentos e o resultado desejado.

	FORNO ELÉTRICO			FORNO ELÉTRICO - VENTILADO			FORNO A GÁS		
	TEMP °C	PRATELEIRA	TEMPO	TEMP °C	PRATELEIRA	TEMPO	TEMP °C*	PRATELEIRA	TEMPO
CARNES									
PORCO ASSADO	160-170	2	70-100	225	3/4	60-80	220 (210)	3	60-70
ROSBIFE	170-180	2	65-90	225	3/4	60-80	250 (240)	3	50-60
VITELA	170-190	2	40-60	250	3/4	50-60	240 (230)	3	60-70
BOVINO ASSADO	160-180	2	65-90	225	3/4	60-80	220 (210)	3	60-70
CARNEIRO ASSADO	140-160	2	100-130	225	3	40-50	220 (210)	3	45-55
ROAST BEEF	180-190	2	40-45	230	3/4	50-60	230 (230)	3	55-65
LEBRE ASSADA	170-180	2	30-50	250	3/4	40-50	235 (225)	3	40-50
COELHO ASSADO	160-170	3	80-100	250	3	60-80	220 (210)	3	50-60
PERU ASSADO	160-170	3	160-240	250	3	50-60	235 (225)	3	50-60
GANSO ASSADO	160-180	3	120-160	225	3	60-70	225 (215)	3	60-70
PATO ASSADO	170-180	2	100-160	250	3/4	45-60	235 (225)	3	45-60
FRANGO ASSADO	180	2	70-90	250	3/4	40-45	235 (225)	3	40-45

	FORNO ELÉTRICO			FORNO ELÉTRICO - VENTILADO			FORNO A GÁS		
	TEMP °C	**PRATELEIRA**	**TEMPO**	**TEMP °C**	**PRATELEIRA**	**TEMPO**	**TEMP °C***	**PRATELEIRA**	**TEMPO**
PEIXES	160-180	2/3	15-25	200-225	2	15-25	200-225 (190-215)	2	15-25
CONFEITARIA									
TORTA DE FRUTAS	180-200	2	40-50	225	2	35-40	220 (210)	2	35-40
TORTA MARGHERITA	200-220	2	40-45	175-200	2	50-55	190 (180)	2	50-55
BRIOCHES	170-180	2	40-60	175-200	2	25-30	175 (165)	2	25-30
PÃO DE LÓ	200-230	2	25-35	220-250	2	20-30	235 (225)	2	20
PRETZEL	160-180	2	35-45	180-200	2	30-40	190 (180)	2	30-40
FOLHADO DOCE	180-200	2	20-30	200-220	2	15-20	220 (210)	2	20
FOGAÇA DE UVA	230-250	2	30-40	250	2	25-35	220 (210)	2	15-20
STRUDEL	160	2	25-35	180	2	20-30	180 (170)	2	15-20
FRITTELLE DI MELE	150-180	2	50-60	180-200	2	40-50	220 (210)	2	20
PUDIM	180-200	2	18-25	200-220	2	15-20	220 (210)	2	20-30
TORRADAS	170-180	2	30-40	200-220	2	20-30	250 (240)	3	5
PÃO	230-250	3	7	250	3	5	220 (210)	2	30
PIZZA	200-220	3	40	220	3	30	220 (210)	2	20

DICAS DE COZIMENTO

Cozimento de doces

Os doces devem ser preparados com temperaturas moderadas (normalmente entre 150 e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do forno por cerca de 10 minutos.
Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados como pães, massas fermentadas e suflês; a corrente de ar frio interfere no seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento dos doces, enfie um palito; se este sair seco o doce esta cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos ¾ do tempo de cozimento previsto.
Observe que um doce cozido exteriormente, mas, não suficientemente no interior teria necessitado de uma temperatura inferior e de um tempo de cozimento maior.

Assar carnes

- A carne para assar no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina, ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Se a peça tiver gordura apenas num dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura, ao derreter, untará suficientemente também a parte que ficou para baixo.
- Inicie o cozimento das carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte inferior.
- A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.
- O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se não ceder, significa que esta cozida no ponto.
- As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.
- Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente alto dificulta a entrada de calor) ou diretamente sobre a grade, sob a qual deverá ser colocada a bandeja para recolher o molho (umidade e gordura).
- Terminado o cozimento, é aconselhável deixar passar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para evitar sua desidratação.
- Antes de serem servidos, os pratos podem ser mantidos no calor do forno à temperatura mínima.

Assar Peixes

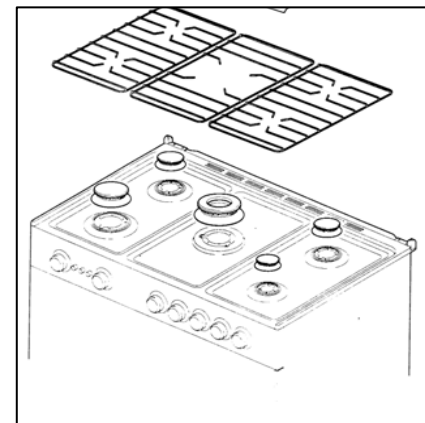
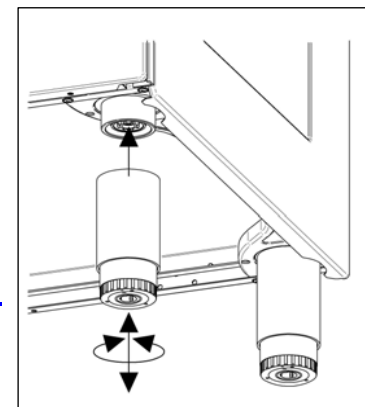
- Asse peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta.
- Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminua gradualmente.
- Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada.
- Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta do ventre; a carne deve estar uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de Salmão ou Truta.

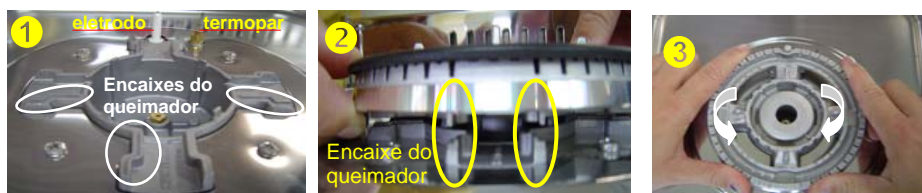
Assar no Grill

- Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de baixa espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (ex.: abobrinha, berinjela, tomate, etc.) espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sob o grill.
- Despejando-se 1 ou 2 copos de água na bandeja, evita-se a formação de fumaça, devido às gotas de molho e gordura.
- Também se pode utilizar o grill para gratinar ou para tostar pães.

PROCEDIMENTO 1
MONTAGEM DOS PÉS REGULÁVEIS

1- Todas as peças móveis que se encontram sobre a mesa devem ser retiradas.

2- Inclinar o produto sobre o palete revestido pela caixa que compõe a embalagem do produto.
3- Encaixar os pés na peça fixa no vértice da base do produto.

4- Certifique-se que todos os pés estão bem encaixados.
5- Os pés são reguláveis, portanto, nivele-os na mesma altura.
6- Retorne o produto a posição vertical.
7- Movimente o produto, conforme Procedimento 5 (pág. 41), para o local onde ficará instalado.
8- Nivele a altura com os móveis.

PROCEDIMENTO 2
MONTAGEM DO QUEIMADOR TRIPLO

1 – A câmara de combustão possui guias para o acoplamento com o queimador.
2 – Posicione o queimador sobre a câmara de combustão.
3 – Certifique-se do correto encaixe do queimador, fazendo o movimento horário e anti-horário com ambas as mãos.

4 – Verifique o correto posicionamento do eletrodo (A) e termopar(B) em relação ao queimador triplo.
5 - Encaixe o espalhador interno triplo na parte central do queimador.
6 – Encaixe e GIRE com a mão o espalhador externo, para garantir o seu correto posicionamento.
7 – O correto posicionamento do queimador sobre sua base garante sua eficiência.

⚠ O posicionamento incorreto pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

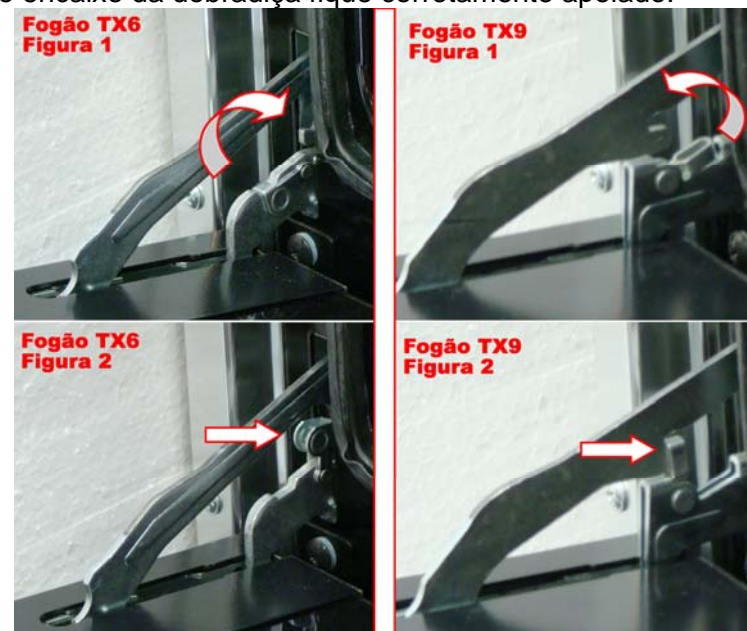
PROCEDIMENTO 3
DESMONTAGEM / MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

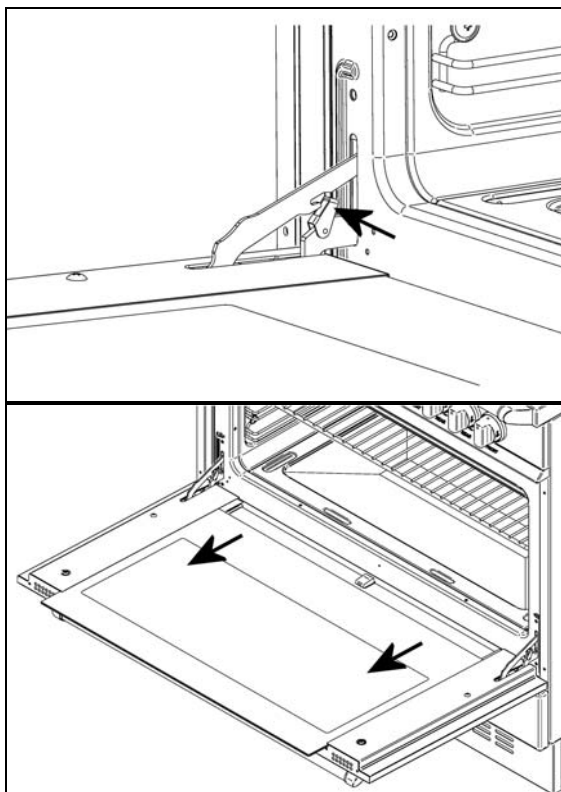
1. Abra totalmente a porta do forno.

2. Levante o dispositivo trava da porta até o final do curso (figura 1)

3. Encaixe o dispositivo trava da porta, garantindo o travamento das duas dobradiças da porta. Certifique-se do travamento das duas dobradiças (Figura 2).

4. Pegue a porta pelas laterais (próximo ao puxador) e feche-a lentamente até que perceba certa resistência, neste ponto, levante a porta de modo a liberar os encaixes das dobradiças do fogão, removendo-a.

5. Para efetuar a montagem, execute a operação inversa, observe que o encaixe da dobradiça fique corretamente apoiado.

PROCEDIMENTO 4
DESMONTAGEM / MONTAGEM VIDRO INTERNO DA PORTA

1- Efetue o travamento das duas dobradiças da porta do forno.
2- Certifique-se que as duas dobradiças estão travadas.
3- Retire o vidro interno conforme desenho abaixo.

4- Para reposicionar o vidro, certifique-se que a parte pintada está voltada para a parte interna da porta.

Não destrave as dobradiças sem que o vidro interno esteja corretamente posicionado.

PROCEDIMENTO 5 – MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

A correta movimentação do seu fogão TECNO deve ser efetuada suspendendo o produto da seguinte forma:

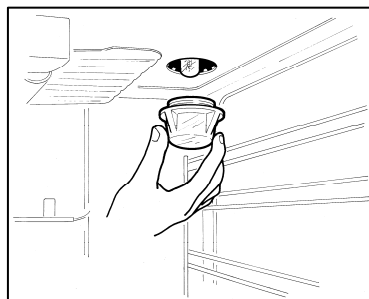
Nunca movimente o seu fogão TECNO através da mesa inox ou do puxador, isto pode danificar a mesa os pés niveladores e a porta do forno.

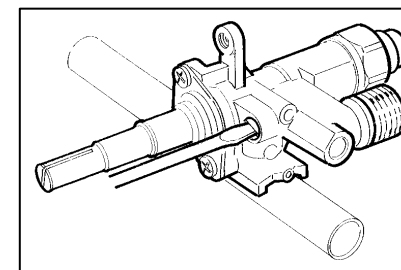
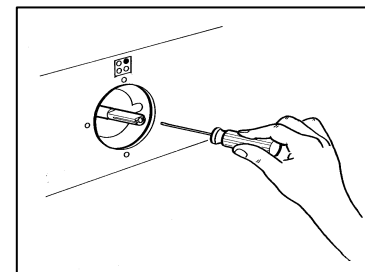
PROCEDIMENTO 6 – SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

1- Em primeiro lugar, desligue o disjuntor elétrico exclusivo do fogão.

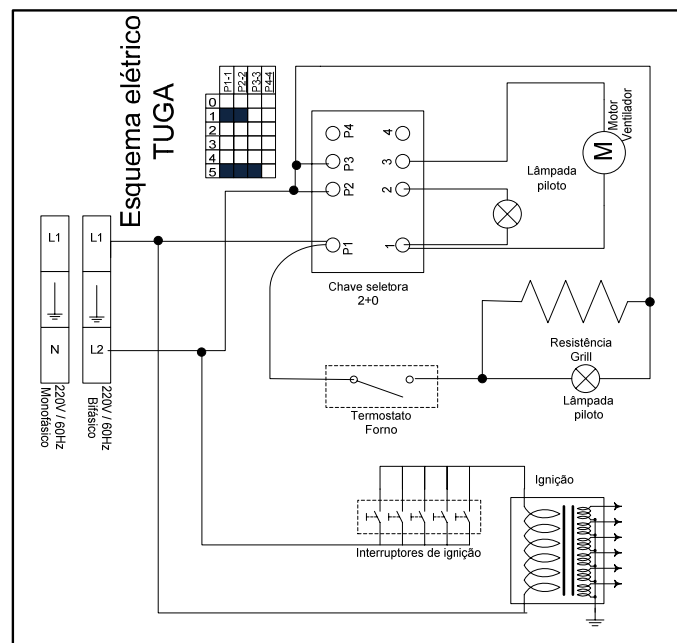
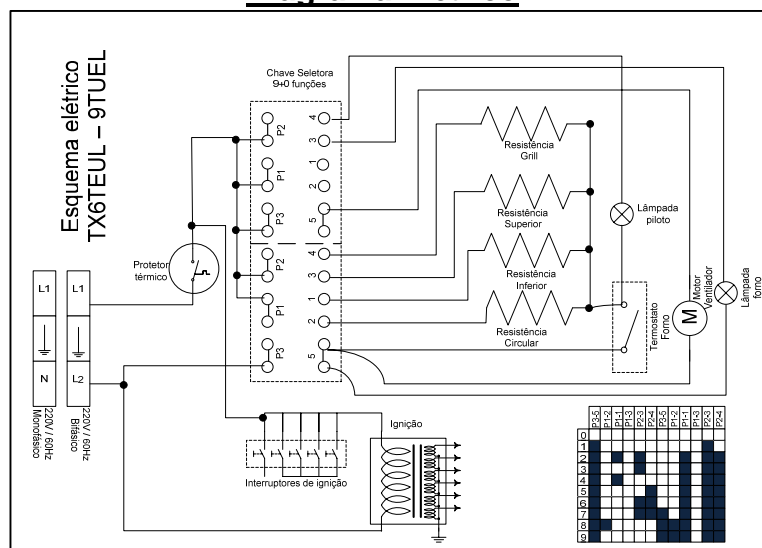
2- Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.

3- Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características (utilize sempre peças e acessórios originais).

4- Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).

PROCEDIMENTO 7 – AJUSTE DA CHAMA MÍNIMA

1- Acenda o queimador na posição máxima.
2- Coloque na posição mínima.
3- Retire o manipulo.
4- Introduza uma chave no orifício ao lado do eixo do registro e faça a regulagem da chama mínima girando no sentido anti-horário (aumenta) ou horário (diminui), até obter uma chama reduzida, azul e estável.
5- Quando passar rapidamente da chama alta para a baixa, esta não deve apagar.

Deixe o queimador na posição mínima por alguns minutos para certificar-se de que o dispositivo GAS-STOP não atue (interrompa o gás).

Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.

Diagrama Elétrico

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)

A LOFRA Sud America Ltda. garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)

Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo

consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado TECNO.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto à validade dos termos estipulados neste certificado.

* A LOFRA Sud America Ltda. se reserva o direito de modificar os produtos (características e ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é valida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja: ______________________

Número da Nota Fiscal: ______________________

Data de aquisição: ______________________

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo: ______________________

Número de série: ______________________

Dados do Instalador

Empresa: ______________________

Telefone: ______________________

Data de instalação: ______________________

Nome do técnico instalador: ______________________

____

CADASTRE SEUS DADOS EM NOSSO SITE E GANHE 2º ANO DE GARANTIA DE SEU PRODUTO. WWW.LOFRA.COM.BR/CADASTRO

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

Agosto/09